

Re(h)vue

ZEITUNG FÜR GENUSSKULTUR

NO 01



Das Re(h)serviert. Ein Ort der regionalen Genussskultur. Glück trifft es ganz gut.

Die Verbindung mit der Natur ist der Luxus unserer Zeit. Indem wir uns auf das Wesentliche konzentrieren, schaffen wir Raum für neuartigen, unerwarteten Genuss. Oft ist es der Geschmack unserer Kindheit, der ein Leben lang Erinnerungen weckt. Die Gerichte, die unsere Mutter oder Großmutter gekocht hat. Wir identifizieren uns mit deren Geschmack und kombinieren ihn mit den Ge-

rüchen der Erde, auf der wir leben.

Von allen Sinnen hat der Geschmack die längste Halbwertszeit. Man vergisst ihn einfach nicht.

Eigentlich geht es gar nicht darum, unsere Ernährung besser zu verstehen. Vielmehr geht es um das Vergnügen, die Ge-

schichte hinter einem Lebensmittel zu sehen. Wir erzählen sie für Sie: in der Re(h)vue, unserer Zeitung für Genussskultur, die saisonal erscheint, im Re(h)serviert und in der Re(h)gion aufliegt – und auf Wunsch auch gerne in die Briefkästen unserer Stammgäste gesteckt wird. Geschichten, die spannend sind. Neues bergen oder Wissen auffrischen. Ihrer Prüfung standhalten. Und Lust machen auf mehr.

Die Wertschätzung für die Vielfalt der Natur kennt keine Grenzen. Unzählige Chancen schon. Unsere Lebensmittel stammen aus der Umgebung, werden mit Respekt vor ihrer Herkunft und der Kreativität einer modernen Küche geschmacklich vollendet – stehen aber naturbedingt nicht immer zur Verfügung.

Die Qualität unserer Produkte liegt in der Räumlichkeit des Bayerischen Waldes. In der Ge-

samtheit der Einflüsse aus Natur und Kultur, die unserer Küche ihren besonderen Charakter verleiht.

Wir wünschen Ihnen geschmacksexplosive Stunden im Re(h)serviert. Raum für Entdeckungen. Für Erinnerungen. Und den besten Platz für gute Unterhaltung.

Benedikt von Poschinger

Fabio Cestari de Mesquita

Alexandra von Poschinger

Moritz Oswald



Re(h)serviert

WIRTSCHAUS DER GENUSSKULTUR

geöffnet von Mittwoch bis Montag
zwischen 11.30 und 22 Uhr

erreichbar unter Tel. 09926-1805752
und info@rehserviert.de

informiert auf www.rehserviert.de



Küchenchefin Marlene Berger. Junge Wilde mit Herz und Ambition. Und Hunger auf die Region.

Sie zählt zu den „Jungen Wilden“ unter Deutschlands Köchinnen und Köchen, arbeitete bereits mit zahlreichen Foodpункtern und Sternegastronomen im In- und Ausland, rockte den TV-Kochwettbewerb „The Taste“ – und verantwortet als unsere Küchenchefin nun ihr erstes eigenes Lokal: Marlene Berger lebt ihren Traum und tischt im Re(h)serviert so bodenständig wie kreativ auf.

Aufgewachsen im 3500-Seelen-Dorf Fuchstal im oberbayerischen Westen, lernte die zupackende Marlene zu-

nächst das Zimmererhandwerk, bevor es sie voller Sturm und Drang hinaustrieb in die Gastrowelt: zu Nelson Müller und Björn Freitag an den Herd, in den Hangar-7 nach Salzburg, zu El Celler de Can Roca nach Spanien und schließlich über Event- und Showkoch Stefan Marquard zurück nach Deutschland, wo sie nach kurzem Intermezzo in Frankfurt zuletzt in der deutschen Hauptstadt den Kochlöffel schwang.

Von Berlin in den Bayerischen Wald – für Marlene ein Traum: „Ich wollte wieder zu-

rück aufs Land, um dort mit den Bauern und Produzenten der Region zu arbeiten.“ Ihr gefällt die Idee, dass ein Landwirt morgens bringt, was er frisch geerntet hat, und sie daraus die Speisen für den Abend kreiert. „Vertraut mir einfach“, ruft sie Ihnen, unseren Gästen, schon mal als verbalen Gruß aus der Küche zu: „Lasst euch überraschen und genießt, ohne viel zu denken.“ Denn so viel ist gewiss: Marlenes Küche ist einzigartig. From Forest and Farm to Fork. Voller Ideen. Hochemotional. Und schmeckt: sensationell!



Was wir von Marlene wissen wollten

Wie machst du Kartoffelbrei?

MARLENE Mit sehr viel Butter. Und mit Kartoffeln natürlich (lacht): kochen, stampfen, eine Prise Salz und Muskat – fertig!

Lässt sich mit dir über Geschmack streiten?

Ich streite generell sehr ungerne. Daher möchte ich auch nicht über Geschmack streiten müssen. Jeder soll seinen eigenen behalten, ich akzeptiere das gern. Schließlich sind Geschmäcker ja bekanntlich verschieden.

Ist gutes Essen das gleiche wie bewusste Ernährung?

Essen kann gut schmecken, aber ungesund sein – und umgekehrt: Nicht alles, was gesund ist, schmeckt. Die Definition von bewusster Ernährung ändert sich auch häufig: Mal liegen tierische Produkte im

Trend, dann wieder sollen wir ausschließlich Gemüse essen oder – schon das Wort finde ich schrecklich – Fleischersatzprodukte. Ich wehre mich dagegen, bestimmte Lebensmittel zu verteufeln. Es kommt immer auf das richtige Maß an. Ich empfehle jedem, auf seinen Körper zu hören. Der weiß am besten, was uns guttut und was nicht.

Welches Potenzial liegt in einer Karotte?

Sie ist unglaublich vielseitig! Ich verwende Karotten für Pikantes genauso wie für Süßes. Bei meinem veganen Karottensorbet – es schmeckt meiner Meinung nach echt mega – war mir wichtig, die Eigensüße der Frucht zu betonen. Ich arbeite aus einem Lebensmittel gerne heraus, was geht. Generell macht die Karotte aber keine Ausnahme

unter den anderen Pflanzen: In jeder liegt großes Potenzial, man muss sich nur zu helfen wissen damit.

Kochen ist dein Beruf – und wohl auch dein Hobby. Was macht deinen Job so besonders?

Mein ganzes Leben dreht sich ums Kochen, es ist meine Berufung. Die Grenze zwischen Job und Hobby verschwindet sehr schnell, wenn man etwas verdammt gerne macht. Das gilt aber nicht nur für uns Köche, sondern für jeden Beruf.

Du verkochst nicht nur Edelteile, sondern verwertest ein geschlachtetes Tier von der Schnauze bis zum Schwanz. Wer oder was hat dich zu dieser Küchenphilosophie inspiriert?

Ich verkoche ausschließlich Edelteile, denn ich sehe jedes

Stück eines Tieres als gleich hochwertig an. Ich behandle Fleisch mit großem Respekt, schließlich hat ein Tier dafür sein Leben gelassen. From Nose to Tail zu kochen sollte wieder zur Selbstverständlichkeit werden. Für unsere Großeltern etwa gab es gar nichts anderes. Und auch ich brauchte niemanden, der mich dazu inspirierte.

Du lebst seit Februar in Frauenau, bist quasi schon eine Waidlerin. Was gibt es im Bayerischen Wald, was man andernorts nicht findet?

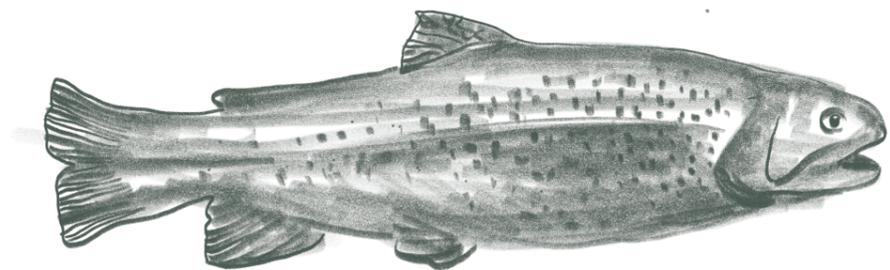
Ich liebe den Wald und tauche seit Wochen darin ab, um Pollen, Knospen, Triebe, Blüten und Kräuter zu sammeln. Der Wald ist eine Spielwiese der Köstlichkeiten, einige davon gibt es nur hier in der Gegend. Und dann mag ich den Menschen-

schlag im Bayerischen Wald. Freilich: Ich bin von Natur aus aufgeschlossen, mir fällt es nicht schwer, mit Menschen in Kontakt zu kommen. Aber hier im Woid begegnen mir die Leute schon mit einer großen Akzeptanz und Herzlichkeit, die mir das Ankommen und Eingewöhnen sehr leicht machen.

Was sollten deine Gäste unbedingt ins Re(h)serviert mitbringen – und was sollten sie mit nach Hause nehmen?

Sie sollten bestenfalls alles zuhause lassen und komplett offen und unbeschwert zu uns kommen. Sie brauchen sich um nichts zu kümmern, denn im Re(h)serviert übernehmen wir. Und heim gehen die Gäste hoffentlich mit einem großen Paket an guten Impressionen, Ideen und Kreativität für die eigene Küche.

Appetit bekommen? Und Lust aufs Experimentieren in der eigenen Küche? Unsere Küchenchefin verrät Ihnen ein feines Sommer-Re(h)zept. Reicht für zwei Personen – wenngleich: bei sehr viel Hunger nur für eine!



Marlenes Bratsaibling mit Wildkräutersalat

Und so geht's:

Die Zwiebel in Ringe schneiden. Wasser, Essig, Gewürze, Salz, Zucker und Fichtentriebe mit den Zwiebelringen in einen Topf geben und aufkochen.

In der Zwischenzeit den ausgenommenen Saibling mehlieren.

Öl in einer für den Saibling passenden Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten goldbraun braten. Wenn sich die Rückenflosse leicht aus dem Fisch ziehen lässt, ist er perfekt gegart.

Den heißen Fond in eine Form geben, in die der Saibling passt,

und den Fisch hineinlegen. Er sollte vom Fond bedeckt sein.

Mindestens 4 Stunden, gerne auch über Nacht durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit Wildkräuter sammeln, zum Beispiel Schafgarbe, Schaumkraut, Giersch, Sauerklee, Taubnessel, Wilde Karotte oder Pimpinelle.

Für das Dressing ein bisschen vom Saiblingssud mit Senf und Pflanzenöl emulgieren.

Guten Appetit!

RE(H)ZEPT

Die Zutaten:

- ½ l Wasser
- ½ l Apfelessig
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Pimentkörner
- 3 TL Salz
- 320 g Zucker
- 1 rote Zwiebel
- 15 Fichtentriebe oder kleine Fichtenäste fürs Aroma
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 6 EL Dinkelmehl
- 1 mittelgroßer Saibling
- 3 Hände voll frischer Wildkräuter
- etwas Extra-Öl fürs Dressing





Gelobtes Land. Hier gibt's glückliche Tiere. Erzeuger mit Moral. Und Verantwortung.

Der Bayerische Wald ist eine Region der Spitzenprodukte. Ein Glück, dass sich konventionelle Landwirtschaft im großen Stil hier nie so recht lohnte. Unsere Produzenten arbeiten über das Gewöhnliche hinaus. Aus Leidenschaft für das Langsame. Das Weniger. Für Klasse statt Masse. Wir stellen Ihnen unsere Lieferanten hier in loser Folge vor – und beginnen mit jenen beiden, deren Anvertraute Sie ganz unmittelbar umgeben, wenn Sie bei uns im Re(h)serviert zu Gast sind:

IMKER ERICH EISCH OBERFRAUENAU

Sobald das Frühjahr beginnt, ist Erich Eisch im Oberfrauenauer Gutsobstgarten unterwegs – umschwirrt von einer zigtausend Individuen zählenden schwarzgelb-gestreiften Gefolgschaft: seinen Bienen. Erich ist Imker und weiß seit 30 Jahren, dass die Biene neben Rind und Schwein das wichtigste aller Nutztiere stellt. Und unser Überleben sichert.

Weil Deutschlands Bienenbestand seit Jahren zurück-

geht, legt sich der pensionierte Förster und Tierfreund für seine bedrohten Schützlinge besonders ins Zeug und vermehrt die Anzahl seiner Völker so behutsam wie kontinuierlich.

Die Biene dankt's, produziert Blüten-, Wald- und Tannenhonig in schönen Mengen und bestäubt zu den 100 Bäumen im biozertifizierten Gutsobstgarten die Nutz- und Wildpflanzen der Umgebung gleich noch mit. Mit 250 Flü-

gelschlägen pro Sekunde bei einer Fluggeschwindigkeit von 30 km/h besucht sie 4000 Blüten am Tag.

„Die Biene ist fleißig“, lobt Erich, der Imker. Gut organisiert, effizient und selbstlos obendrein. Ein Drittel unserer Lebensmittel hängt direkt von ihrer Bestäubungsarbeit ab. Demnach passt die Biene besonders gut auf uns auf – und wir im Umkehrschluss bitte auch auf sie. In diesem Sinne: Bee careful!



BIOHOF BERNDL FRAUENAU

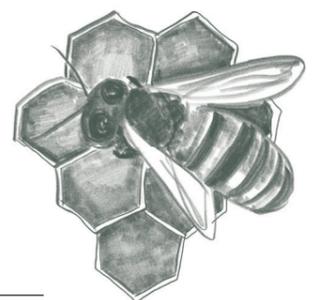
Bauer zu sein ist kein Beruf, sondern eine Berufung. Und „Bio“ eine Lebenseinstellung. Manuela und Klaus Berndl sind Biobauern. Verantwortlich für 40 Kühe, ebenso viele Schafe, 60 Enten, 30 Hühner – und nochmal gut 20 Pferde und Rinder, die zur Pension bei den Berndls eingestellt sind. 2013 haben Manuela und Klaus ihren Betrieb auf Biobewirtschaftung umgestellt. „Weder Mensch noch Tier und auch nicht der Boden

lassen sich gerne ausbeuten“, führt Klaus die Gründe für den Wandel an.

Biobauer zu sein, erfordert das Vertrauen in die Kreisläufe der Natur. Flexibilität. Weitsicht. Geduld. Und clevere Lösungen. „Allein, einen guten Humus aufzubauen, ist eine Wissenschaft für sich“, erzählt Manuela. Eine Mühe, die aber lohnt. Bioböden kommen ohne Kunstdünger aus. Dafür lockern Regenwürmer die Erde, auf der sattes Gras

und eine Vielfalt an Wildkräutern sprießen. Den Kühen und Schafen schmeckt's.

Und Ihnen hoffentlich auch, wenn Sie ein Stück Rind oder Lamm im Re(h)serviert verzehren. Sie können sicher sein, dass das Tier auf den Wiesen von Gut Oberfrauenau geweidet hat. Artgerecht nach strengen Öko-Standards gehalten wurde. Sich vollfraß mit feinstem Grün. Über die Weide tollte. Sonne und Regen genoss. Schlichtweg glücklich war.



IMPRESSUM

Gastronomie Oberfrauenau KG, Oberfrauenau 13, 94258 Frauenau, Tel. 09926-1805752, info@rehserviert.de, www.rehserviert.de

Konzept, Text und Redaktion: Alexandra von Poschinger

Illustration, Gestaltung und Layout: Simone Stiedl/studioh8

Fotos: Daniela Blöching (S. 1, 4), Marlene Berger (S. 2 oben links, unten rechts, S. 3), Moritz Oswald (S. 2 oben rechts, unten links)

Produktion: Druck & Service Garhammer GmbH